
Estudio de Mercado Ciruelas Frescas en Argentina

Octubre 2012

www.prochile.cl

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Mendoza,
Argentina

pro|CHILE

INDICE

<i>I. Producto:</i>	4
1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:	4
2. Descripción del Producto:	4
3. Código Sistema Armonizado Local:	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i>	4
1. Arancel General:	4
2. Arancel Preferencial Producto Chileno (*):	4
3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	4
4. Otros Impuestos:	4
5. Barreras Para – Arancelarias	4
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i>	5
1. Regulaciones de importación y normas de ingreso	5
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:	5
3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)	9
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	9
1. Estadísticas 2012	9
2. Estadísticas 2011	9
3. Estadísticas 2010	10
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	11
1. Potencial del producto	11
1.1. Formas de consumo del producto	13

1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.).....	13
1.3. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).....	13
1.4. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.....	14
1.5. Principales zonas o centros de consumo del producto.	14
<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución.....</i>	<i>15</i>
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista</i>	<i>15</i>
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia</i>	<i>16</i>
<i>IX. Características de Presentación del Producto.....</i>	<i>16</i>
<i>X. Sugerencias y recomendaciones</i>	<i>16</i>
<i>XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto.....</i>	<i>17</i>
<i>XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto</i>	<i>18</i>

PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:
08094010 Ciruelas y Endrinas frescas

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Ciruelas y Endrinas frescas

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:
0809.4000 Ciruelas y Endrinas Frescas

Situación Arancelaria y Para – Arancelaria

1. ARANCEL GENERAL:
10%, más 0,50% tasa de estadística

2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO (*):
Preferencia: 100%

De acuerdo al ACE 35 lo que da un arancel del 0%

3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:
MIEMBROS MERCOSUR

4. OTROS IMPUESTOS:
- 21% IVA
- 10,5% ANTICIPO DE IVA
- 3% ANTICIPO DE GANANCIAS

Para mayor información ver página de la Administración Federal de Ingresos Públicos: www.afip.gov.ar

5. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS



REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO

Para la importación de Vegetales, sus productos, subproductos y derivados (no alimentarios), principios activos y productos agroquímicos y biológicos, detallados en el Anexo I "B" de la Res. ANA Nº 453/96, el libramiento a plaza queda sujeto a la previa autorización emitida por el Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV) y su intervención debe practicarse en el lugar de ingreso de las mercaderías al territorio aduanero.

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:

Trámites a realizar para autorizar la importación de frutas y hortalizas:

Coordinación de Frutas, Hortalizas y Otros

Av. Paseo Colón 367, 3° piso frente - (1063) C.A. de Buenos Aires

Tel. (011) 4121-5293/5296

Fax (011) 4121-5299

e-mail: frutyhor@senasa.gov.ar

Horario de atención:

Lunes a viernes de 9:00 a 17:30 hs.

Documentación requerida:

Nota solicitando autorización de Importación

Formulario Compromiso de Industrialización.

Quién puede efectuarlo:

El interesado (importador), representante o apoderado legalmente autorizado.

Arancel:

Según lo establecido por Resolución SAGPyA 137/2009 y sus modificaciones, Resoluciones MAGyP N° 17, 18 y 19/2010 y 332/2012.

Duración:

Tiempo máximo estimado 24 horas.

Documentación que se otorga:

Autorización de importación.

Normas que reglamentan el trámite:

Res. SAGPyA N° 209/00.

Nota: Para consultar la ubicación de las Oficinas Locales, puede hacerlo desde:

<http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=722&io=1184>

La normativa puede ser solicitada al Centro de Documentación e Información del SENASA. Teléfono: 0800-999-2386, e-mail: cdei@senasa.gov.ar

Declaración Jurada Anticipada de Importación - DJAI

Subrégimenes alcanzados:

ECA1 (Egreso a consumo hacia el Territorio Nacional Continental desde el Área Aduanera Especial de mercadería originaria del Área Aduanera Especial para consumo por el mismo productor.)

ECA2 (Egreso a consumo hacia el Territorio Nacional Continental desde el Área Aduanera Especial de mercadería originaria del Área Aduanera Especial para consumo por un importador de distinto CUIT del productor.)

ECA3 (Egreso a consumo hacia el Territorio Nacional Continental desde el Área Aduanera Especial de mercadería no originaria del Área Aduanera Especial.)

IC01 (Importación para consumo de mercaderías que arriben sin documento de transporte, por la vía postal o por propios medios.)

IC02 (Importación para consumo de mercaderías perecederas, sujetas al régimen de solicitud previa.)

IC03 (Importación para consumo de mercaderías arribadas en forma fraccionada y destinadas a partir del arribo de la primera fracción.)

IC04 (Importación para consumo de mercaderías destinadas después del arribo del medio de transporte con documento de transporte, con ingreso a depósito.)

IC05 (Importación para consumo de mercaderías cuya destinación puede ser registrada con anterioridad al arribo del medio de transporte para su despacho directo a plaza.)

IC06 (Importación para consumo de mercaderías previamente destinadas a depósito de almacenamiento)

IC07 (Importación para consumo de mercaderías comprendidas en el régimen automotor cuya destinación puede ser registrada con anterioridad al arribo del medio de transporte para su despacho directo a plaza.)

IC65

IC75

IG01 (Importación a consumo sin documento de transporte por empresas contempladas en el régimen de Aduanas Domiciliarias.)

IG03 (Importación para consumo de mercaderías arribadas en forma fraccionada y destinadas a partir del arribo de la primera fracción por empresas contempladas en el régimen de Aduanas Domiciliarias)

IG04 (Importación para consumo de mercaderías destinadas después del arribo del medio de transporte con ingreso a depósito realizadas por empresas contempladas en el régimen de Aduanas Domiciliarias)

IG05 (Importación para consumo para el régimen de Aduanas Domiciliarias cuya destinación puede ser registrada con anterioridad al arribo del medio transportador.)

IG06 (Importación para consumo de mercaderías previamente destinadas a depósito de almacenamiento por empresas contempladas en el régimen de Aduanas Domiciliarias.)

IG07 (Importación a consumo de mercaderías comprendidas en el régimen automotor, por empresas contempladas en el régimen de Aduanas Domiciliarias.)

ZFE1 (Egreso de zona franca para consumo en el territorio aduanero.)

2) Excepciones al régimen:

Destinación Suspensiva de Importación Temporaria (Decreto 1001/82 – Decreto 1330/04).

Las nacionalizaciones de aquellas mercaderías ingresadas en forma temporales amparados por el Dto. 1001/82 y Dto. 1330/04.

Régimen de Reimportación de Mercadería Exportada para Consumo.

Régimen de Muestras.

Donaciones.

Régimen de Importación para Compensar Envíos de Mercadería con Deficiencias.

Régimen de Franquicias Diplomáticas.

Régimen de Courier.

Envíos Escalonados autorizados con anterioridad al 1º de febrero de 2012.

Régimen de Planta Llave en Mano (AUTORIZADA).

Régimen de Envíos Postales

Las Cartas de Crédito abiertas con anterioridad al 31 de enero de 2012, cuya mercadería fuese embarcada con posterioridad al 1º de febrero de 2012, se tramitaran mediante una ventaja especial y se les asignaran canal naranja de selectividad.

Igual tratamiento recibirán aquellas mercaderías abonadas parcial o totalmente dentro de la fecha anteriormente mencionada.

3) Información general:

Los casos especiales serán tratados de manera urgente en carácter de excepción (Por ejemplo, entre otros, repuestos claves de producción, medicamentos, etc.).

A partir de efectuada la solicitud de la DJAI, la Administración Federal de Ingresos Públicos se expedirá dentro de las 48 y 72 hs. hábiles siguientes, efectuándole a las mismas únicamente un control sistémico. Asimismo, derivará la información vía electrónica al organismo adherido al momento que es la Secretaría de Comercio Interior para su intervención.

La intención de la AFIP es que las DJAI obtengan su dictamen en un término de no más de 10 días hábiles.

La DJAI podrá ser confeccionada por el Importador o por el Despachante de Aduana, ambos, a través del KIT del Sistema Informático María.

Datos a consignar en la Declaración Jurada Anticipada de Importación (DJAI):

1. CUIT de Importador
2. Razón Social.
3. CUIT del Despachante de Aduana (Solo si interviene el mismo).
4. Divisa.
 - Descripción de la Mercadería.
 - Precio unitario.
 - FOB total.
 - Posición Arancelaria a nivel SIM.
 - Unidad de Comercialización.
 - Cantidad.
 - País de Origen.
 - País de Procedencia.
 - Estado de la Mercadería.
 - Incoterms.

Existirá una tolerancia de más/menos el 5% sobre del monto FOB.

La validez de la DJAI será de 180 días prorrogables.

Se puede aplicar en un mismo despacho de importación varias DJAI como así también sobre una misma DJAI se podrán registrar varios despachos.

Las DJAI no son transferibles. En el caso de existir una venta en Zona Primaria Aduanera como así también en una Zona Franca, el comprador deberá supeditar su DJAI a la de su vendedor con una nueva registración.

El estado de las DJAI se comunicara por E-Ventanilla y por MOA (Mis Operaciones Aduaneras).

Las DJAI cuya mercadería haya sido embarcada fuera de término será tratada de manera puntual por la Subdirección General de Control Aduanero.

Las mercaderías ingresadas en las Zonas Francas deberán tramitar DJAI si egresan (ZFE1) a posteriori del 31 de enero de 2012.

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)



Se observan a granel cuando es la fruta fresca y la otra en envases plásticos transparentes cuando las ciruelas han tenido el proceso de deshidratación

ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

1. ESTADÍSTICAS 2012

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Argentina ¹	32.032,00	54.42
Chile	26.832,00	3.05
Total	50.864,00	100

2. ESTADÍSTICAS 2011

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Argentina ²	44.124,00	100
Total	44.124,00	100

¹ Mercosur On line lo informa como país de compra

² **El producto es originario de Brasil** pero al ingresar a través de una Zona Franca, Aduana Argentina indica como país de procedencia Argentina.

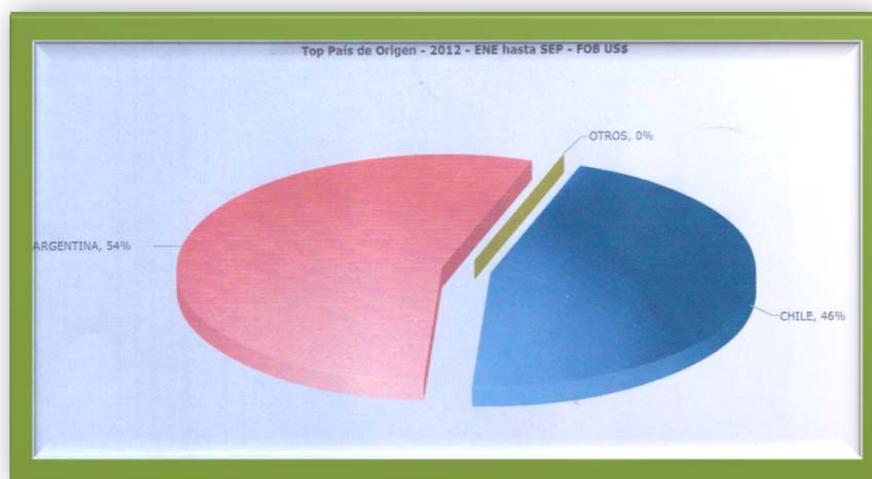
3. ESTADÍSTICAS 2010

Principales Países de Origen	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
EEUU	117.367,45	61,33
Chile	69.848,00	36.50
Brasil	4.160,00	2.17
Subtotal		
Total	191.375,45	100

Fuente: MERCOSUR on line

Importación de Ciruelas 2012

Este gráfico muestra las importaciones de ciruela en lo que va el año 2012, en donde se muestra que el único país importador es Chile, lo demás corresponde al mercado interno.



Fuente Mercosur On Line



CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

Producción nacional Ciruelas

Con una superficie que supera las 15.500 has plantadas, Argentina es el tercer país en importancia como productor de ciruela para deshidratar. El 95% de la superficie plantada se encuentra en la provincia de Mendoza, existiendo pequeños polos de producción en San Juan, Neuquén y La Rioja.

Dentro de Mendoza, el 70% de la superficie plantada se encuentra en el Oasis Sur, departamentos de San Rafael y Gral. Alvear, una región que frecuentemente es afectada por el granizo, el cual es un condicionante para que los exportadores chilenos tengan oportunidad de ventas.

De la superficie total, el 14% corresponde a montes de menos de 4 años y un 29% a montes con menos de 5 años de ingreso al circuito productivo. Existen en el país cerca de 3.800 productores con superficies promedio inferiores a las 2 has de ciruelas, siendo comunes las explotaciones mixtas con duraznos o viñedos.

A mediados de la década de 1990, el sector ciruelero ingresó en un círculo vicioso que terminó con el abandono de gran parte de los montes. Esto se debió a que los malos precios internacionales se reflejaron en bajos precios a los productores, y los bajos precios en una reducción de las prácticas agronómicas aplicadas. El resultado fue la reducción progresiva de los calibres de la fruta y la disminución de los precios pagados al productor.

A principios de la década actual, el aumento de los precios internacionales y la posibilidad de incursionar en nuevos mercados facilitó el ingreso del sector en un proceso de mejoramiento que se manifiesta en la mayor calidad comercial de la fruta y el aumento de los precios al productor. Este incremento productivo se vio afectado en la campaña 2003/04 por las malas condiciones climáticas, que redujeron la oferta de materias primas a solo 58.000 toneladas de fruta. La campaña 2008/09 fue muy buena, estimándose que la oferta superó las 110.000 ton. de fruta fresca. La campaña 2010/2011 ha sido la peor cosecha por lo cual las empresas del sector han tenido que recurrir a importaciones de ciruelas (preferentemente desde Chile).

La oferta de materias primas se halla muy concentrada debido a que un 90% del total corresponde a ciruela D' Agen. Esta concentración dificulta la adecuada planificación industrial. En Argentina el rendimiento es de 4.5 ton/ha de ciruela fresca, valor sensiblemente menor a las 12-16 ton/ha del promedio mundial.

Frecuentemente la producción de ciruela es afectada por las inclemencias climáticas. Las heladas reducen la cantidad de fruta y el granizo afecta la calidad. La colocación de una malla antigranizo tiene un costo del orden los 6.000 a 8.200 U\$S/ha.

En general la ciruela se vende "al barrer", es decir, comprando la carga completa de los montes, abarcando así productos de muy diferente calidad industrial. Ante las altas probabilidades de que la producción se malogre por efecto del granizo, en Argentina, y en especial en San Rafael, es muy poco común que se realicen varias cosechas de ciruela a la largo de la campaña. Esto redundo en la caída de la calidad comercial de la fruta (menor contenido de grados brix) y en el rendimiento global del monte (según datos aportados por los productores, este tipo de manejo puede llegar a reducir un 20-25% del rendimiento potencial).

La calidad de la ciruela con destino a industria está condicionada por la presencia de marcas de granizo que afectan directamente el aspecto visual de la fruta. En general la ciruela ofertada es de calibres medios, y debe destacarse que más del 95% del total se halla entre los 27 y los 45mm. Con una producción que fluctúa entre las 16.000 y las 20.000 toneladas, Argentina ocupa el cuarto lugar como país productor, aportando el 6% del total mundial, ubicándose como tercer productor de ciruela D' Agen. Argentina se encaminó a dejar de ser productora de ciruela D' Agen tipo americana con carozo, para transformarse en productora de ciruela D' Agen tiernizada con y sin carozo.

En Mendoza hay 573 establecimientos industriales, de los cuales 480 son secaderos a sol que se encuentran en los predios de producción. Se estima que el 60% de las empresas venden a acopiadores, que un 30% realiza el acopio y fraccionamiento en su establecimiento y que el 10% son sólo acopiadoras. El 35% de la ciruela se seca a sol y el 65% en horno. Argentina cuenta con excelentes condiciones agro climáticas para la implementación del secado a sol, siendo esta una característica que sólo comparte con Chile.

Otro inconveniente en la norma comercial es la imposibilidad de vender ciruela deshidratada cuando está afectada por golpe de piedra de granizo. Esto también se podría solucionar con la calidad concertada, e implica las mismas demoras.

Producción Actual

Las exportaciones de frutas y hortalizas en fresco presentan una marcada oscilación entre los años 2007 y 2011. Temporadas con superproducción seguida de temporadas de muy baja producción. Este comportamiento se entiende ya que se trata de un proceso natural de cualquier cultivo y además por las inclemencias del tiempo (granizo y heladas) que han afectado al sector. Por otro lado es preciso mencionar las escasas inversiones realizadas para mejorar las labores culturales y para proteger las plantaciones de los factores meteorológicos tan dañinos e imprevisibles.

La atomización del sector, hace necesaria una política agrícola que colabore constantemente con los productores para que logren economías de escala y mejoren su rentabilidad.

Principales variedades:

- Angeleno,
- Black Amber,
- De Agen,
- Friar,
- Larry Anne,
- Linda Rosa,

- Santa Rosa,
- Red Beauty,
- Black Beauty,
- Black Amber,
- Fortune,
- Simka,
- Royal Diamond.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Se pueden consumir en fresco, deshidratadas o elaborar confituras y mermeladas que deben estar en su grado óptimo de maduración reconociéndose este momento por la intensidad aromática.

Las ciruelas representan un ingrediente usado en varias elaboraciones de postres como por ejemplo las tartas.

Las ciruelas pasas, la fruta desecada, combinan con platos de carnes de caza, aves o cerdo, por el contraste de sabores dulce-salado, aunque también se pueden consumir al natural acompañadas de diferentes frutos secos, cereales tostados, otras frutas o alimentos salados.

Debido al sabor dulce de su pulpa y al amargo de su piel son utilizadas para elaborar salsas agrídulces que acompañan a recetas de carne.

1.2. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA PRESENTACIÓN/COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO (VENTAS A TRAVÉS DE INTERNET, ETC.).

Ventas por internet a través de plataformas virtuales de supermercados, entre los que podemos mencionar:

www.leshop.com.ar - www.discovirtual.com.ar - www.cotodigital.com.ar - www.jumbocasa.com.ar - www.walmartonline.com.ar

Por otra parte, las tecnologías de la información se aplican para la promoción del producto, ya que a través de Internet se transmite información sobre los beneficios y aportes nutricionales de las almendras y nueces.

En el caso de Mendoza, es por excelencia una de las zonas de mayor producción de ciruelas. Se debe importar preferentemente desde Chile, para abastecer el mercado interno y externo, ya que la producción local se ve afectada por las contingencias climáticas como por ejemplo: caídas de granizo.

1.3. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES (ENTREVISTAS SOBRE QUE MOTIVA LA SELECCIÓN DE UN PRODUCTO O PAÍS DE ORIGEN).

En opinión de importadores del rubro, la producción de ciruelas en las últimas temporadas ha sido muy escasa y han puesto en una difícil situación al sector de secado, ya que no ha podido cumplir con los compromisos comerciales mínimos en el exterior y en el mercado local.

Ante esto las empresas se vieron en la necesidad de importar ciruela desde Chile. Las trabas a las importaciones impuestas por Argentina no han permitido aún, importar temporalmente fruta. Sin embargo, hay que tener en cuenta que sí se ha permitido la importación definitiva de alrededor 600.000 kilos.

Reconocen la calidad del producto chileno y privilegian la uniformidad del producto.

1.4. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

La temporada de esta fruta es en los meses de verano, también se emplean para hacer jugos, bebidas, postres, ensaladas, salsas y aderezos. Pero es muy común desecarlas y consumirlas durante el resto del año como fruta seca o para elaborar compotas y mermeladas que son ideales para los desayunos con cereales.

1.5. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Las principales zonas de consumo son: Buenos Aires, Córdoba, y Santa Fe

Región	Habitantes
Buenos Aires	15.315.842 millones de habitantes
Región Centro	7.838.379 millones de habitantes
Región del Norte Grande Argentino	8.033.104 millones de habitantes
Región del Nuevo Cuyo	3.292.854 millones de habitantes
Región Patagónica	2.069.259 millones de habitantes

FUENTE: INDEC (Proyecciones provinciales de población por sexo y grupos de edad 2001-2015)

IV. ■ CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN



V. ■ PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

Buenos Aires: US\$ 1.25 a US\$ 1.35

Mendoza: US\$ 1.35 a US\$ 1.45

VI. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

No hay presencia de competidores en la actualidad.

VII. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

En cuanto a las formas de presentación de la ciruela debemos tener en cuenta si es

En fresco

- En cajones de madera y se vende por kilo
- Envasadas bajo atmósfera controlada.

Deshidratadas

- Sachets de 500 gramos o un kilo

VIII. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

Argentina tiene serios problemas con las inversiones en el desarrollo del sector y las condiciones climáticas, esto genera una oportunidad permanente para los exportadores chilenos, quienes deben estar presentes y concentrar las estrategias comerciales directamente en la demanda industrial.

IX. FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN AL PRODUCTO

VI Alimentaria Mercosur 2013
 Organiza Reed
 Exhibitions Alimentaria Exhibitions y La Rural,
 Tel. (005411) 4343-7020
 Mail: alimentaria@larural.com.ar,
www.alimentariaexpo.com.ar

Expo Intinerante de la Fruta Fresca en Argentina - Profrutal, 2012
 A Confirmar Fecha,
 Organiza Xp Marketing ,
 Tel. (005411) 4964-5054 /5380
 Mail: info@profrutal.com.ar ,
www.profrutal.com.ar

127° Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional
 2013, Organiza La Rural,
 Tel. (005411) 4777-5500
 Mail : exposicionrural@larural.com.ar ,
www.exposicionrural.com.ar

12° Salón de Alimentos y Bebidas del Mercosur - Sial 2013,
 Organiza Expositum America Latina ,
 Tel. (005411) 5787-0257
www.expositum.com.ar , www.sialmercosur.com.ar
 Sial Mercosur 2013 – Buenos Aires – Costa Salguero
 Organiza: www.expositum.com

X. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

Sitios de interés:

www.senasa.gov.ar

www.iscamen.com.ar

www.alimentosargentinos.gov.ar

www.indec.gov.ar

www.economia.mendoza.gov.ar

www.sagpya.gov.ar

www.idr.org.ar

www.cecim.com.ar

Documento Elaborado por: Marisol Garañiz Z. e-mail: mgaraniz@prochile.gob.cl